**MZ BARRIK by Måns Zelmerlöw**

***En eldig elegant spanjor på trenddruvan garnacha***

**En guldbeklädd vintunna fylld med ursprungstypiskt rött vin på trenddruvan garnacha tinta från det välrenommerade vinområdet Terra Alta i Katalonien.**

**Det är vad Måns Zelmerlöw nu följer upp sina tidigare succéviner med.**

**– MZ BARRIK är något helt nytt och väldigt premium. Ett vin på min favoritdruva förpackat i en smäcker vintunna. En lansering som definitivt fyller ett gap i Systembolagets likriktade butikshyllor säger Måns Zelmerlöw.**

Artisten Måns Zelmerlöw har på kort tid etablerat sig även som svensk vinpersonlighet.
I våras lanserades MZ Cava, som snabbt blev en succé och tog plats i Systembolagets hyllor. Och bara för en dryg månad sedan presenterades MZ Raval - ett elegant spansk rött vin från DO Terra Alta som även det snabbt blivit en lovordad försäljningssuccé.

Nu lanseras det tredje vinet i MZ-portföljen: MZ BARRIK by Måns Zelmerlöw.

Vad det handlar om är en röd spanjor odlad och skördad i Katalonien i norra Spanien. Arkitekten bakom vinet i MZ BARRIK är Joan Soler, en mycket känd och prisbelönt vinmakare i regionen.

Vinet är uteslutande gjort på druvan garnacha, som är en av de mest odlade druvorna i världen. Var druvorna odlas påverkar dock karaktären på vinet. Spanska garnachaviner får en något eldig, mycket intensiv och komplex karaktär, tydliga tanniner och en eftersmak som dröjer sig kvar länge. Sist men inte minst har vinet har en ovanligt låg sockerhalt om endast 0,82 gram restsocker per liter!

– MZ BARRIK är ett smakintensivt vin med stor komplexitet. Druvan garnacha tinta levererar här ett helt fantastiskt resultat! Säger Malin Lindberg, Senior Brand Manager på Hermansson & Co.

BARRIK kommer i en för Sverige helt ny typ av förpackning – en liten guldklädd vintunna. Inspirationen till namn och design har hämtats från barrique, det franska ordet för en mindre typ av ekfat om 225 liter som används för lagring av kvalitetsviner.

– Den här tunnan är en revolutionerande och innovativ typ av förpackning gjord på återvunnen metall. När vinet är slut kan den smakfullt stilrena tunnan användas som vinkylare eller kruka till exempel. Vill man inte spara den går den givetvis att källsortera som vanligt på sin lokala källsorteringsstation, berättar Malin Lindberg, Senior Brand Manager på Hermansson & Co.

– Jag är så oerhört glad och stolt över MZ BARRIK! Det har varit en enormt spännande resa få att delta i det gedigna arbetet det innebär att lansera ett nytt vin. Alltifrån valet av område, druvor och lagringsmetod till att sedan ta fram den garnacha-blend som känns helt rätt. Sist men inte minst att vara med och ta fram designen till denna helt unika typ av förpackning på den svenska marknaden känns enormt privilegierat, säger Måns Zelmerlöw.

Måns har alltid haft ett genuint intresse för mat och dryck, vilket fördjupades då han bodde under några år i Barcelona. Här förälskade han sig i såväl smakupplevelserna i maten och drycken, som i det spanska sättet att umgås kring måltiden. Så det är definitivt ingen slump att Måns vinlanseringar, MZ Cava, MZ Raval och nu MZ BARRIK har sitt ursprung i Katalonien.

– Liksom mina tidigare viner har jag även den här gången valt att producera mitt nya vin ihop med Barcelona Brands S.L. De är inte bara välrenommerade, utan har även ett stort fokus på ursprung, kvalitet, hantverk och hållbarhet. Och det är oerhört viktiga parametrar för mig, säger Måns Zelmerlöw.

MZ BARRIK by Måns Zelmerlöw lanseras i Systembolagets beställningssortiment den 7 oktober.

**MZ BARRIK by Måns Zelmerlöw**

**Pris:** 299 kr // **Art nr:** 53393 // **Storlek:** 3 liter

**Druvor:** 100% garnacha tinta

**Årgång:** 2020

**Alkoholhalt:** 14,5%

**Syra:** 4,80 gram/liter

**Restsocker:** 0,82 gram/liter

**Ursprung:** Terra Alta, Katalonien, Spanien

**Producent:** Barcelona Brands S.L

**Färg:** Klar, mörk rubinröd färg.
 **Doft:** Generöst fruktig, nyanserad och kryddig doft. Mörka mogna skogsbär såsom blåbär, björnbär och vildhallon. Lite animalisk ton och inslag av vanilj, fattoner, lite sötlakrits, mynta, lavendel och salvia.

**Smak:** Välbalanserat fylligt vin med en generös frukt och kryddighet. Smak av blåbär, björnbär, vildhallon och svarta vinbär. I smaken finns även toner av svartpeppar, mineral, mynta och salvia. Vinet har en tydlig fatkaraktär och vaniljsötma, samt inslag av animaliska toner. Vinet har välintegrerade tanniner, en rund och fyllig munkänsla med ett långt och kryddigt avslut.

**Passar till:** Serveras vid cirka 16-18 grader. Passar utmärkt till kraftiga och smakrika kötträtter på framförallt nöt och lamm. Passar även fint ihop med lagrade hårdostar och charkuterier.